



RE NERO CAFFÈ

Le pizze



LE FARCITE

Re Nero cornicione ripieno di ricotta di bufala campana, mozzarella di bufala campana DOP, culatello irpino del "prosciuttificio Ciarcia", rucola e olio EVO	12,00	TOP
Ripieno con salame e formaggi ricotta di bufala campana, provola di Agerola DOP, salame Napoli, pepe nero, pomodoro San Marzano DOP, basilico e olio EVO	10,00	
Ripieno con scarole provola di Agerola, scarole, olive di Gaeta, capperi di Salina e acciughe di Cetara	10,00	
Parigina a modo nostro (per 2 persone) fior di latte dei Monti Lattari, prosciutto cotto e pomodoro	16,00	
Tronchetto ripieno di mozzarella di bufala campana, farcito con culatello irpino del "prosciuttificio Ciarcia", scaglie di grana e pomodorini	12,00	
Tronchetto alla Norma ripieno di mozzarella di bufala campana, farcito con melanzane alla Norma, pomodoro e ricotta salata	12,00	VEG TOP

TERRE D'ITALIA

Nerano fonduta di provolone del Monaco DOP, fior di latte di Agerola, zucchine, basilico e olio EVO	12,00	VEG
Romana - cacio e pepe cacio e pepe, pancetta croccante, basilico e olio EVO	10,00	
Napoli DOP mozzarella di bufala campana DOP, provolone del Monaco DOP, pomodorino del piennolo DOP, basilico e olio EVO	12,00	VEG
Vesuvio pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP giallo e rosso, fior di latte dei Monti Lattari, peperoncino, basilico e olio EVO	10,00	VEG
Siciliana pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala, melanzane e quenelle di ricotta di pecora, basilico e olio EVO	10,00	VEG
Caprese focaccia con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro cuore di bue, basilico e olio EVO	11,50	VEG
Pugliese cime di rapa, caciocavallo silano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, alici di Cetara, basilico e olio EVO	10,00	

LE TRADIZIONALI

Margherita pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio EVO	7,50	VEG
Filetto pomodorino ciliegino, fior di latte dei Monti Lattari, basilico e olio EVO	8,50	VEG
Bufalina pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pomodori del piennolo del Vesuvio DOP, basilico e olio EVO	9,00	VEG
Diavola pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, salame Napoli del "salumificio Ciarcia" e olio EVO al peperoncino	9,00	
Marinara pomodoro San Marzano DOP, spicchio di aglio rosso di Sulmona, origano dell'Etna e olio EVO	7,00	VEG
Cosacca a modo nostro pomodoro San Marzano DOP, pomodoro ciliegino, pecorino romano, aglio, sale, origano, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico e olio EVO	9,00	VEG
Capricciosa pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, olive nere di Gaeta, salame Napoli, carciofini, funghi champignon trifolati, cotto di culatello, basilico e olio EVO	9,50	

LE GUSTOSE

Tartufo pomodorino giallo del piennolo DOP, fior di latte dei Monti Lattari, pecorino romano, tartufo nero estivo, basilico e olio EVO	12,00	VEG
Pistacchio mozzarella di bufala campana DOP, mortadella, pesto e granella di pistacchio, basilico e olio EVO	12,00	TOP
Speck e funghi porcini con provola di Agerola DOP, provolone del Monaco DOP, basilico e olio EVO	12,00	
Giagiù pomodorino giallo del piennolo DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino, pancetta croccante, basilico e olio EVO	10,00	
Fiocco fior di latte dei Monti Lattari, rucola, fiocco di prosciutto del "prosciuttificio Ciarcia", basilico e olio EVO	10,00	
Primavera provola di Agerola DOP, fiori di zucca, zeste di limone, basilico e olio EVO	9,50	VEG
Carrettiera provola di Agerola DOP, salsiccia di maiale, friarielli ripassati in aglio, olio e peperoncino	9,50	
Norma melanzane, pomodoro, fior di latte dei Monti Lattari, ricotta salata, basilico e olio EVO	9,00	VEG

Servizio al tavolo 2,00